

# bioattualità

6/08

LA RIVISTA DEL MOVIMENTO BIO

LUGLIO-AGOSTO

Coop alla ricerca di maiali **pagina 5**

Premiazione della qualità **pagina 7**

Conflitto tra bio e paesaggio **pagina 8**



## Eroi della natura. Agosto.

# «Orrore! Il mostro orecchiuto era armato!»

Sono una pianta di carota, una carota biologica. È proprio per questo che la bestia, d'improvviso, mi si è parata davanti. Le sue lunghe orecchie si muovevano in tutte le direzioni e i suoi baffi ruvidi frugavano tra le mie foglie. «Il mostro orecchiuto vuole la mia radice...» ho realizzato di colpo, terrorizzato e tremante. E infatti lui ha inclinato un po' la testa, mi ha guardata con grandi occhi quasi amorevoli, ha aperto la bocca e... orrore! Mi sono resa conto che il mostro orecchiuto era armato: di quattro dentoni aguzzi, due sopra e due sotto! Ed era pronto a usarli, quando si è scatenato il finimondo: con un grido rauco un nibbio è sceso in picchiata dal cielo, mentre un cane bislungo, abbaiando eccitato, impazzava sul nostro campo. A quel punto, con un balzo incredibilmente agile ed energico, il mostro orecchiuto si è dileguato. Troppo in fretta per il rapace, troppo veloce per il cane. Deluso, il nibbio è battuto in ritirata volteggiando verso l'alto. Mentre il bassotto del mio contadino, muto e un po' vergognoso, è sparito nel fienile.

Ma ormai è acqua passata. Io mi sono scrollata di dosso la paura e ora mi godo i benefici di questa terra ariosa e un po' sabbiosa, che stimola gradevolmente la

mia radice. Il contadino della fattoria biologica mi cura con amore, senza chimica né concimi artificiali. Un po' di compost e di umidità bastano per mantenermi bella sana. Così i funghi non possono attaccarmi. E tutto il resto? Le larve dei coleotteri, i bruchi, le lumache? Beh, sapete, io ho tanti amici. I merli, ad esempio, poi i carabidi, i toporagni, gli orbettoni... ad annientare quasi tutti i miei nemici ci pensano loro. Resta solo il più temibile, la mosca della carota. Ma il contadino ha risolto anche questo problema: ha scelto per noi un campo in cima alla collina, dove tira sempre vento. Così le mosche vengono semplicemente soffiate via...

Ora sono matura. Il mio contadino può cogliermi quando vuole. Oggi, domani o anche solo fra un mese. Dentro la terra, la mia radice ricca di vitamine e minerali resta fresca e sana, conservando intatto il suo gusto dolciastro, così apprezzato. C'è chi mi mangia cruda, chi come contorno e chi fa di me torte golose. Sono un piacere sempre e comunque. Sono una carota di qualità biologica svizzera controllata. Una che sa di carota. Venite a visitare una vera fattoria biologica svizzera, una di quelle con la Gemma, gestite biologicamente dall'Ala Z, dal mangime al concime, dalla semina al raccolto. Senza se e senza ma. Oppure informatevi su [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)



## Lingua blu sotto tiro

La vaccinazione contro la malattia della lingua blu (BT) di tutti i ruminanti tenuti nelle aziende agricole è avviata. La rapidissima diffusione dell'epidemia nella Svizzera settentrionale ha richiesto un rapido intervento. Troppo rapido, secondo alcuni. Il vaccino contiene tante incognite e suscita timori. Coloro che sono contrari alla vaccinazione vogliono impedire la vaccinazione del proprio bestiame, in parte per considerazioni di principio verso le vaccinazioni, in parte a causa

della questione non ancora chiarita della sicurezza del vaccino BT.

Dal lato negativo vi sono argomenti come le possibili conseguenze della vaccinazione per gli animali, la contaminazione con metalli pesanti di animali e derrate alimentari, dubbi sull'effi-

cazia del vaccino. Nessuno, nemmeno il FiBL, vorrebbe liquidare questi timori come assolutamente infondati.

Visto dall'alto si presenta però un quadro totalmente diverso. Epidemiologia si chiama la scienza che si occupa del controllo delle epizoozie. Essa tiene conto soprattutto di due aspetti: della diffusione indipendente dalle frontiere e della valutazione dei rischi. I fatti sono oltremodo semplici: la malattia della lingua blu non si ferma né davanti ai confini di Stato né davanti a quelli dei sistemi agricoli. Il rischio di contaminazione è estremamente alto, quello della diffusione del virus in Europa senza una vaccinazione su tutto il territorio lo è altrettanto. Il rischio per gli animali dopo la vaccinazione è invece relativamente piccolo. Impariamo a pensare in modo epidemiologico, paragoniamo i rischi fra loro prima di decidere di rifiutare la vaccinazione.

L'agricoltura biologica ha successo perché si oppone agli approcci tecnocratici e agli interventi chimici di sintesi. Coloro che rifiutano la vaccinazione potranno sentirsi coerenti nuotatori contro corrente ma non avranno certo contribuito a raggiungere l'obiettivo comune, cioè una rapida eliminazione del virus.



Peter Klocke, responsabile gruppo di esperti in materia di salute degli animali presso il FiBL

# bioattualità



4



7



8

## MERCATO

### 4 Carne: ottimo lo smercio dei maiali

Il mercato della carne bio continua a essere fonte di preoccupazione. Solo i maiali si vendono bene e Coop ne vorrebbe acquistare di più.

### 5 Coop alla ricerca di maiali Gemma

Colloquio con il category manager carne e il responsabile degli acquisti di carne con il marchio della Coop.

## ECOLOGIA

### 8 Bio contro la protezione della natura?!

Rathgeb Bio a Unterstammheim e Pro Natura Zurigo hanno trovato un compromesso.

## RUBRICHE

### 7 Bio Suisse

### 10 Consigli

### 11 Notizie

### 12 La parola ai lettori

# Il mercato della carne bio deve crescere

La carne continua a essere considerata il problema principale del mercato bio. In parte si produce più di quanto il mercato possa assorbire. Per quanto riguarda i maiali invece la situazione attuale è già soddisfacente. Anche la carne rossa di vitello costituisce un grattacapo. Bio Suisse ha riconosciuto il problema e ha avviato misure per risolverlo. Anche i macellai e i trasformatori sono però sollecitati.

Il mercato dei maiali bio funziona bene: attualmente sono pagati prezzi da record sia per i maiali da macello che per i rari maialetti. Anche il pollame con la Gemma è richiesto. Per quanto riguarda altre categorie di animali da macello vi è ancora tanto da fare: numerosi animali bio non sono venduti come tali e anche per gli animali da macello Gemma il maggior ricavo sovente non copre il maggior onere e i minori proventi.

Perché il mercato non offre di più per la carne prodotta con così tanta passione? Un motivo va ricercato negli altri marchi che, come la Gemma, si impegnano per un allevamento rispettoso degli animali,

ma che non devono rispettare prescrizioni bio – si pensi al foraggiamento! – rappresentando una forte concorrenza grazie ai prezzi più bassi. Sono quindi sollecitati i trasformatori e i macellai, per i quali i requisiti relativi alla «qualità del macellaio» per la carne Gemma sono uguali come per l'altra carne.

## Vitelli: è richiesta la qualità

Proprio per quanto riguarda i vitelli, la qualità è tutto. I vitelli delle classi di qualità inferiori A e X presso Bell non sono più nemmeno trasformati come carne bio – e sono pagati secondo le tariffe usuali per la carne convenzionale. In questi casi le deduzioni si sommano: non solo non viene pagato il prezzo bio ma viene anche applicata una deduzione per minor qualità (A o X), inoltre se la carne è rossa, vi è una deduzione fino a 3 franchi per chilo peso morto.

È preoccupante il fatto che la carne di vitello rossa nonostante l'informazione pluriennale da parte delle cerchie della protezione degli animali e dei consumatori continui a essere venduta a prezzi minimi. Bisogna accontentarsi del fatto che non vengono fatte deduzioni per carne rossa per i vitelli delle classi da C a T. Dall'altro canto sono però necessari maggiori sforzi nella produzione per quanto riguarda la qualità della carne di vitello per realizzare la giustificata differenza di prezzo rispetto a marchi non bio.

## Natura-Beef «sufficiente»?

Grazie all'elevata qualità della carne e alla simpatica immagine dell'allevamento di vacche madri in armonia con la natura, Natura-Beef è perfettamente inserita presso Coop. Il «valore aggiunto» della produzione biologica è difficile da comunicare, ha fatto notare Coop discutendo con Bio Suisse in merito a un aumento del supplemento di Bio Natura-Beef. Da calcoli eseguiti dal FiBL emerge che il supplemento dovrebbe aggirarsi attorno a 120 franchi per animale da macello al

posto dei 40 franchi effettivamente pagati. In questo calcolo è stato preventivato un minor provento del 10 per cento dovuto alla gestione biologica. Ciò corrisponde all'incirca alla situazione nella regione di montagna, sul piano, con gestione più intensiva, la differenza di reddito può risultare più incisiva. Dato che Coop può vendere con la Gemma solo un terzo dei 6432 animali acquistati – corrispondenti al 91 per cento di tutti gli animali Bio Natura-Beef notificati alla ASVNM – per il momento un compenso che tenga conto dei costi secondo Coop non è possibile. Le prospettive sarebbero però del tutto favorevoli visto che la percentuale di Bio Natura-Beef rispetto all'anno scorso è chiaramente aumentata.

## Mercato e discussione

Le statistiche di marketing dell'Istituto di ricerche di mercato IHA-GfK, che si riferiscono al valore della merce, permettono in generale di intravedere una schiarita all'orizzonte dello smercio di carne bio. Le vendite di carne bio nel 2007 sono aumentate di oltre il 12 per cento rispetto al 2006. Gli esempi di Bio Natura-Beef e dei vitelli mostrano però che c'è ancora tanto lavoro da fare. A questo scopo Bio Suisse ha deciso delle misure in materia di personale che ha in parte già messo in atto. Occorrono nuovi acquirenti, un'attenzione particolare va rivolta alla gastronomia e al commercio specializzato. Recentemente Bio Suisse ha assunto un consulente alla clientela che si occupa proprio di questi importanti contatti.

Anche l'idea divenuta concetto dell'aumento dei punti vendita quest'anno sarà lanciata come progetto pilota e dovrebbe generare un maggiore smercio di carne bio. Anche con i nostri partner di mercato portiamo intensamente avanti i negoziati – per quanto riguarda prezzi bio congrui e un miglior smercio ...

Hans Georg Kessler, Bio Suisse

## Requisiti per la produzione di maiali

Coop intende acquistare 300 maiali bio con la Gemma alla settimana. Questo pone gli ingrassatori di maiali davanti a nuove sfide. Occorre osservare quanto segue:

- nessuna eccezione nella stabulazione: possono essere stabulati solo maialini bio (prescrizione dell'Ordinanza Bio)
- nessuna sovrapproduzione: Bio Pool AG desidera evitare una situazione di sovrapproduzione come quella che si è verificata nel 2004/2005. Notificate alla Bio Pool SA se siete interessati all'ampliamento o al neorientamento
- trattative sui prezzi: per ottenere un pezzo congruo anche nei periodi di prezzi bassi sono in corso trattative tra Bio Suisse, risp. Bio Pool e Coop. Obiettivo: miglior prezzo minimo degli attuali fr. 5.50. Al termine delle trattative sarà perseguita la fissazione di un prezzo adeguato per produttori di maialetti.

### Indirizzi di contatto:

- Consulenza: FiBL, 062 865 72 18, e-mail [barbara.frueh@fibl.org](mailto:barbara.frueh@fibl.org)
- Produzione contrattuale con smercio assicurato a prezzi bio: Viegut AG, tel. 041 360 69 78, e-mail [riegut@bluewin.ch](mailto:riegut@bluewin.ch); Anicom AG, tel. 058 433 77 77, e-mail [yan.meuwly@anicom.ch](mailto:yan.meuwly@anicom.ch); ASF, tel. 041 925 82 00, e-mail [info@asf-sursee.ch](mailto:info@asf-sursee.ch)
- coordinamento: Bio Pool AG, tel. 061 387 96 90, e-mail [bio@bio-pool.ch](mailto:bio@bio-pool.ch)

# «Coop necessita urgentemente di un maggior numero di maiali bio»

Coop cerca urgentemente ulteriori 80 maiali bio alla settimana. Gli specialisti dei grandi distributori concordano sul fatto che le buone cifre di vendita per quanto riguarda la carne Gemma non sono valori effimeri. bioattualità ha parlato con Urs Weingartner, responsabile acquisti carne e pesce con marchio e Marc Muntwyler, category manager carne.

**bioattualità:** *Coop ha annunciato lo scorso marzo di acquistare in avvenire 300 maiali bio alla settimana. Come mai la domanda cresce così rapidamente?*

**Urs Weingartner:** Abbiamo sviluppato numerosi nuovi prodotti Gemma moderni come per esempio la salsiccia arrotolata da grigliare, il salame, la lonza di maiale o la cipollata. Questi prodotti hanno contribuito ad aumentare la domanda di carne di maiale Gemma per la trasformazione. A questo si aggiunge che dall'anno scorso presentiamo gli articoli biologici secondo un nuovo concetto. Prima la grandezza dell'assortimento dipendeva dalla grandezza del punto vendita. Ora offriamo in modo molto più orientato alla clientela soprattutto i prodotti di salumeria Gemma. Ciò significa che oggi nei classici «epicentri bio», là dove la clientela in generale acquista maggiormente i prodotti Gemma, offriamo un assortimento più ampio di preparati di carne con la Gemma. E si sa che per la produzione di salumi occorre una quantità relativamente grande di carne di maiale.

*Si tratta di un successo momentaneo?*

**Weingartner:** No, penso che rimanga stabile.

*Copp vende carne di maiale di diverse qualità: Prix Garantie, GQ carne svizzera, Coop-Naturafarm e Coop-Naturaplan-Bio Suisse. Quale carne vorrebbe vendere di più?*

**Marc Muntwyler:** Come ogni grande distributore vogliamo mettere a disposizione del cliente l'offerta che desidera. Attualmente un numero soddisfacentemente grande è disposto a pagare di più per carne di allevamento rispettoso degli animali dei nostri programmi Naturafarm e Naturaplan. Reagiamo ingrandendo l'offerta di questo assortimento e mettendo a disposizione i massimi mezzi dell'elaborazione del mercato. In questo senso vogliamo vendere il più possibile prodotti di questi due programmi. Dobbiamo però

lasciare ai nostri clienti la libertà di scelta. Attorno al 2002 abbiamo offerto quasi solo carne dei programmi con il marchio. Immediatamente abbiamo perso numerosi clienti che si sono rivolti altrove. Coop ha sofferto per alcuni anni sotto l'immagine di negozio dai prezzi elevati che si è così venuta a creare. Grazie agli investimenti in Prix Garantie e nei marchi propri di Coop con carne GQ siamo riusciti a far tornare questi clienti. Acquistando da noi, forse qualche volta sceglieranno la carne più cara con il marchio.

*Coop ha un assortimento interessante di prodotti già pronti a base di carne soprattutto nel settore GQ. Perché non di più di qualità Gemma?*

**Muntwyler:** La cifra d'affari conseguita con carne bio presso Coop rappresenta circa il tre o il quattro per cento di tutta la cifra d'affari conseguita con la carne. Perciò in genere lanciamo i nuovi prodotti nel settore convenzionale. Stiamo però anche sviluppando il mercato dei prodotti



Fotos: zVg

«Per promuovere la carne Gemma abbiamo margini inferiori rispetto all'altra carne»: Marc Muntwyler, category manager carne presso Coop.

già pronti a base di carne con prodotti Gemma. Esiste per esempio già ora l'arrosto di lonza di maiale bio con salsa alle erbe aromatiche. Anche con la salsiccia Bio Swiss Jerky Beef – che personalmente gusto molto volentieri – abbiamo creato qualche cosa di nuovissimo e di particolare che esiste solo di qualità Gemma. Siamo curiosi di vedere come si svilupperà questo articolo e naturalmente siamo interessati ad ampliare questo tipo di prodotti se avranno successo.

*Dal 2004 al 2006 il mercato dei maiali bio si è trovata in una situazione desolata, numerosi bioagricoltori hanno perso la fiducia, alcuni allevatori hanno abbandonato. Ciò rende difficoltosa l'espansione della produzione.*

**Weingartner:** Mi rammarico dell'atteggiamento attendista e rivolto al passato che talvolta si constata. Già nel marzo dell'anno scorso abbiamo aumentato la nostra quantità minima di acquisto del 25 per cento a 250 maiali da macello alla settimana. Sapevamo che grazie all'immi-



«I prodotti a base di carne bio non sono mai stati così ben venduti come negli scorsi due anni»: Urs Weingartner, responsabile acquisti carne e pesce con il marchio presso Coop.

nente nuova presentazione dei prodotti Gemma a base di carne avremmo necessitato più carne per la trasformazione e quindi un maggior numero di maiali.

*Si tratta di una tendenza generale o è limitata alla carne di maiale?*

**Weingartner:** Lo smercio di articoli bio alla moda in generale è in aumento. I prodotti a base di carne bio non sono mai stati così ben venduti come negli scorsi due anni. Naturalmente speriamo che questa tendenza persista ancora a lungo. Altrimenti dovremmo parlare di un'opportunità perduta a causa della mancanza di maiali...

*Per i consumatori la carne Gemma presso Coop non è propriamente a buon mercato. Il margine per Coop è superiore di quello di Naturafarm?*

**Muntwyler:** I prezzi di vendita relativamente alti risultano dal fatto che i prezzi d'acquisto della carne bio sono nettamente più alti che per Naturafarm o soprattutto per carne GQ. La domanda non è però ugualmente alta per tutte le parti degli animali bio. Dobbiamo quindi «svalutare» le parti bio meno richieste a Naturafarm o addirittura a carne convenzionale. Per i contadini e i clienti questo non è diret-

tamente visibile. Dobbiamo quindi conseguire il nostro maggior prezzo Gemma con poche parti. Per promuovere la carne Gemma abbiamo margini inferiori rispetto ad altra carne dato che la disponibilità a pagare della clientela non è infinita.

*Inversamente, dai calcoli relativi ai prezzi al produttore è emerso che la differenza di prezzo tra GQ carne svizzera e Naturaplan dovrebbe essere ancora più grande. Dove si situa il limite per Coop?*

**Weingartner:** Non è possibile esprimerlo in cifre. È decisiva la percezione del cliente. La carne di maiale ha sempre rappresentato la categoria di carne per la quale i consumatori erano disposti a pagare meno. Attualmente i maiali bio sono del 30 per cento più cari dei maiali GQ; la prossima categoria – i maiali Naturafarm – sono più cari solo del 9 per cento. Sappiamo che i clienti sono disposti a pagare un po' di più per maggiori prestazioni per il rispetto degli animali. Per numerosi nostri clienti Naturafarm corrisponde a questa aspettativa. Le differenze rispetto a bio riguardano soprattutto il foraggiamento che rende la carne di maiale bio molto più cara ma questo è un fatto difficile da comunicare ai clienti.

*Negli anni buoni bisogna pensare anche a quelli meno buoni. Quale differenza di prezzo rispetto a GQ carne svizzera può assicurare Coop agli ingrassatori di animali bio per i tempi delle vacche magre?*

**Weingartner:** Non garantiamo differenze di prezzo bensì un prezzo minimo. Abbiamo negoziato questa determinazione dei prezzi con Bio Suisse e ci siamo sempre attenuti alla regola dei prezzi minimi. Anche quando il prezzo GQ si muoveva fortemente verso il basso il prezzo bio è rimasto fisso a fr. 5.50 al chilo peso morto, come convenuto. Nello scorso anno rispetto a GQ si sono visti maggiori prezzi di oltre fr. 2.50 al chilo. Una situazione simile può ripetersi senz'altro.

*Coop prevede di importare carne di maiale bio se entro termini utili non fosse disponibile un numero sufficiente di animali da macello indigeni?*

**Weingartner:** Non so ancora dire quali saranno i nostri prossimi passi se non riusciremo a raggiungere il numero desiderato di maiali bio. Speriamo che gli allevatori e gli ingrassatori svizzeri colgano le attuali opportunità di mercato e non le lascino ai loro colleghi esteri.

*Dalla parte dei produttori si sente spesso la critica che Coop non si impegna abbastanza per la carne Gemma.*

**Muntwyler:** Con la grande importanza di bio e Naturaplan Coop sostiene chiaramente la carne Gemma. Siamo molto attivi nel settore del marketing, abbiamo sviluppato nuovi imballaggi moderni e una pubblicità attraente. Questo ci costa molti soldi. Con ciò mostriamo quanto ci sta a cuore il biologico. Per poter attuare tutto questo, in qualità di responsabile del marketing mi serve però la disponibilità degli allevatori Gemma di rifornirci. Ci aspettiamo anche da Bio Suisse che assicuri a Coop che siamo il canale principale ad essere rifornito. Non può essere che altri canali che fanno molto meno per il biologico vengano riforniti e la nostra domanda di carne bio non possa essere soddisfatta.

Hans-Georg Kessler e

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

## «A medio termine per l'agricoltura biologica prendo in considerazione l'ingrasso di verri»

Come alternativa alla castrazione dei maialetti Coop a medio termine considera solo l'ingrasso di verri. Christian Waffenschmidt, responsabile marchi di fiducia Viva presso Coop potrebbe immaginarsi un progetto comune con Bio Suisse per permettere a questo concetto di affermarsi.

Per Waffenschmidt è chiaro che i consumatori per quanto riguarda la carne bio si aspettano una produzione possibilmente naturale e rispettosa degli animali. I produttori Bio Suisse dovrebbero quindi fare il primo passo e procedere al più presto a una castrazione o a una vaccinazione indolore – «senza far ricorso al periodo di transizione di un anno», ammonisce Waffenschmidt. A medio termine il responsabile di Viva – come il consiglio direttivo di Bio Suisse – per l'agricoltura biologica vede come soluzione l'ingrasso di verri. «A breve termine vi è la scelta tra anestesia con gas anestetico che i consumatori considerano il metodo «più naturale», e la vaccinazione che rappresenta la soluzione più rispettosa degli animali.» Secondo Coop per la produzione biologica nessuno dei due metodi è preferibile all'altro.

Pur perseguendo il consiglio direttivo Bio Suisse e Coop gli stessi obiettivi con l'ingrasso di verri, rimane aperta la domanda come possa essere realizzata entro termini utili. Che cosa fa Coop affinché l'ingrasso di verri non rimanga un'illusione? «Con alcuni



Christian Waffenschmidt, responsabile marchi di fiducia VIVA, Coop

progetti ci siamo impegnati per una castrazione indolore dei maialetti già prima di «Pro Schwein». Fra l'altro ci siamo anche adoperati per lo sviluppo di un naso elettronico. Con i mezzi a nostra disposizione abbiamo però raggiunto i limiti» spiega Waffenschmidt. Potrebbe comunque immaginarsi di cercare una soluzione assieme a Bio Suisse nell'ambito di un progetto comune per affermare l'ingrasso di verri in agricoltura biologica.

Per soluzioni vincolanti tuttavia andrebbero modificate le direttive di Bio Suisse. Come si sa, l'ultima parola spetta all'assemblea dei delegati.

Jacqueline Forster-Zigerli.

# Spelta reinventata

Dieci prodotti tra fiocchi, aceti e succhi premiati, due menzioni speciali e tanti visi soddisfatti: per la terza volta la premiazione della qualità di prodotti Gemma al Bio Marché a Zofingen ha riservato belle sorprese. Due prodotti, entrambi ticinesi, sono stati insigniti di una menzione speciale. Alla bancarella della Bio Suisse si potevano degustare alcuni prodotti.

**P**er la terza volta Bio Suisse, quest'anno per la prima volta assieme a Demeter, nell'ambito del Bio Marché di Zofingen ha premiato eccellenti prodotti Gemma. Fra le 33 specialità inoltrate delle categorie «prodotti a base di frutta, verdura, cereali, sementi oleose» e «birra» ne sono state premiate dieci. La giuria di esperti ha degustato i prodotti e li ha valutati in base all'aspetto, all'odore, al sapore e all'impressione generale.

La gamma dei prodotti bio inoltrati e premiati è risultata vasta e insolita: miscele di fiocchi, aceto, conserve, succo d'uva, purea di patate già pronta, pasta, cornflakes, popcorn. «La scelta dimostra che esistono prodotti bio eccellenti anche nel settore dei prodotti già pronti» ha spiegato il membro della giuria Max Eichenberger.

## L'entusiasmo della giuria

Le descrizioni della giuria hanno fatto venir voglia di purea di patate già pronte e popcorn anche in questo caldo pomeriggio di inizio estate. I visitatori sono poi stati ancora più soddisfatti dei prodotti degustati ascoltando le motivazioni delle menzioni speciali di Max Eichenberger

per i due prodotti: i Cereal-ti-flakes della ditta ticinese Paolo Bassetti e il succo d'uva dei produttori ticinesi Demeter Marco Klurfeld e Verena Ramseyer: «Con i suoi fiocchi Paolo Bassetti ha reinventato la spelta» ha esclamato Max Eichenberger, congratulandosi per «l'aspetto rustico e il gusto maltoso, fresco, forte e buono di cereali». La giuria è stata impressionata soprattutto per il fatto che la miscela di fiocchi è rimasta croccante anche aggiungendo del liquido.

Anche l'eccezionale succo d'uva ha incontrato il favore del pubblico: Verena Ramseyer e Marco Klurfeld trasformano l'uva americana in un elisir di cui il palato si ricorderà a lungo: «Retrogusto molto lungo, tipicamente aspro sul palato» ha sentenziato la giuria. I passanti che lo hanno degustato erano concordi nell'affermare: Ci ricorda il succo d'uva che abbiamo gustato in gioventù».

Non solo la giuria e i visitatori sono rimasti soddisfatti, lo sono stati anche i premiati: «Questo premio è un riconoscimento del nostro lavoro e rappresenta un'enorme motivazione».

Jacqueline Forster-Zigerli, Bio Suisse

## Produttori e prodotti premiati

Quest'anno sono stati premiati i seguenti prodotti, per ogni prodotto vi è un estratto del commento della giuria:

- Jean-Marc Pittet, Villarlot FR, gnocchetti con aglio orsino (Spätzli ail des ours). Commento della giuria: «bel colore, ottimo odore, il sapore dell'aglio orsino traspare chiaramente e armoniosamente.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, popcorn (granella di mais, speciale popcorn): «bel grano, puro, pulito, struttura piacevole, scoppia bene.»
- Paolo Bassetti, Pianezzo TI, Cereal-ti-flakes (menzione speciale): «aspetto rustico, gusto maltoso, fresco, forte e buono di cereali, rimane croccante anche con aggiunta di liquido, prodotto molto armonioso.»
- Bio-Familia, Sachseln OW, fiocchi croccanti con mele: «bell'aspetto, dolce al punto giusto, buona uvetta, molteplice immagine espressiva.»
- Marco Klurfeld e Verena Ramseyer, Mergoscia TI, succo d'uva (menzione speciale): «tipico gusto americano, tipicamente aspro sul palato, retrogusto molto lungo.»
- Gautschi Spezialitäten AG, Utzenstorf BE, Quark-o-Naise: «gusto aromatico, armonico, cremoso, con ottimi pezzetti di erbe e verdure.»
- Christian Meier, Kleinwangen LU, chutney di zucchine: «consistenza piacevole, buon equilibrio tra dolce e piccante, cotto al punto giusto.»
- Unilever Schweiz GmbH, Thayngen SH, purea di patate (purea di fiocchi di patate) «bel colore, consistenza cremosa, gusto di patate e burro, equilibrato.»
- Oetterli+Co. AG, Solothurn: aceto di vino rosso, «bel colore, odore pulito, il vino rosso è percepibile, corposo.»
- Oetterli+Co. AG, Solothurn: aceto di vino bianco, «bel colore, pulito, gusto aromatico e intenso, equilibrato.»

## A chi andrà il premio di incoraggiamento 2008?

Bio Suisse quest'anno lancia la terza edizione del premio di incoraggiamento. Si cerca un progetto sostenibile e innovativo di agricoltura biologica possibilmente in corso quest'anno. Con il premio di incoraggiamento di 5000 franchi Bio Suisse vuole dare un impulso iniziale.

**I**l premio di incoraggiamento Bio Suisse quest'anno viene attribuito per la terza volta. L'attività dei candidati può spaziare dalla divulgazione dell'agricoltura biologica a prestazioni professionali particolari nella tecnica di coltivazione, nell'allevamento, nella ricerca di base, nello sviluppo di prodotti biologici, nella commercializzazione, nella collaborazione tra turismo e agricoltura biologica...

Tutti i membri Bio Suisse possono proporre una persona o un progetto. Per la candidatura è sufficiente una breve descrizione su una o due pagine A4. Sono esclusi

dal concorso gli ex membri del consiglio direttivo e quelli attualmente in carica e i progetti sostenuti dalla Confederazione mediante l'incremento dello smercio o dal dipartimento della comunicazione di Bio Suisse. I fondi non possono nemmeno confluire in fondazioni già esistenti.

Il progetto vincente sarà designato nella seconda metà dell'anno e sarà il soggetto del biglietto di auguri natalizi di Bio Suisse di quest'anno. Grazie a questo e a un lavoro mediatico accompagnato si potranno far conoscere a un più ampio pubblico le prestazioni dell'agricoltura

biologica e le persone che si occupano di essa.

L'anno scorso il premio di incoraggiamento è andato ai promotori del sentiero escursionistico bio in Prettigovia ([www.wanderoute.ch](http://www.wanderoute.ch)) mentre nel 2006 è stato assegnato ai promotori dell'Alp de Lagh in Val Cama, Mesolcina ([www.alpdelagh.net](http://www.alpdelagh.net) o [www.valcama.ch](http://www.valcama.ch)). jf

Le candidature vanno inoltrate per iscritto entro il 30 agosto 2008 a: Bio Suisse, Jacqueline Forster-Zigerli, Margarethenstrasse 87, 4057 Basilea o per e-mail a [jacqueline.forster@bio-suisse.ch](mailto:jacqueline.forster@bio-suisse.ch)

# Il biologico non deve ignorare il paesaggio

Possibile? Conflitti tra l'agricoltura biologica e la protezione del paesaggio?! All'inizio dell'anno i più grandi produttori di verdura bio svizzeri e la Pro Natura si sono trovati in un conflitto d'interessi. L'organizzazione ambientalista ha minacciato di ricorrere contro i piani di ampliamento dell'azienda bio Rathgeb di Unterstammheim. Rathgeb dal canto suo ha minacciato di realizzare altrove un'azienda di dimensioni più ampie. Nel silenzio successivo alla tempesta le due parti si sono accordate su un progetto ridimensionato.

È stato un fulmine a ciel sereno quando il maggior produttore di verdura bio in Svizzera all'inizio dell'anno ha minacciato di trasferire la sua lavorazione di verdura ad alta intensità di lavoro lontano dalla Stammertal. Rathgeb Bio ha incontrato la resistenza nientemeno che dell'associazione ambientalista Pro Natura, la quale si è opposta ai piani di ampliamento del produttore di verdura bio per motivi di protezione del paesaggio. Nel «Tages-Anzeiger» del 14 gennaio scorso il direttore Christian Rathgeb ha annunciato che se Rathgeb Bio non potesse crescere si vedrebbe costretta a trasferire la lavorazione della verdura altrove. Sarebbero necessari tre nuovi capannoni per il magazzino, il parco macchine e l'imballaggio. Nella Stammertal, argomenta Rathgeb, non esistono alternative e un ampliamento aziendale fuori dalla valle comporterebbe maggior traffico che dal punto di vista dell'ecologia sarebbe discutibile.

## Paesaggio di importanza nazionale

L'azienda di Rathgeb si trova in mezzo a una regione che fa parte dell'inventario federale dei paesaggi di importanza nazionale (BLN). La Stammertal si situa nella

parte nord-est del Canton Zurigo e confina con il Bundesland Baden-Württemberg.

«Le tracce dell'attività glaciale, soprattutto delle morene, sono perfettamente visibili. Inoltre si tratta di un paesaggio aperto, con poche costruzioni» spiega Andreas Hasler, direttore di Pro Natura Zürich. «Rathgeb voleva costruire i capannoni trasversalmente rispetto alla valle. Si sarebbero inseriti nel paesaggio come giganteschi blocchi». Con l'appoggio di una perizia della Commissione federale per la protezione della natura e del paesaggio, Pro Natura ha quindi annunciato di ricorrere contro il progetto di costruzione – suscitando grande delusione e timori economici nella Stammertal zurighese, Rathgeb Bio infatti è di gran lunga il maggior datore di lavoro della valle. Durante l'alta stagione l'azienda occupa fino a 170 persone, non solo per la raccolta ma anche per il lavaggio, la cernita e l'imballaggio dei prodotti, anche di prodotti di altri bioagricoltori. Pro Natura è contrariata per il fatto che questo servizio di lavorazione e di imballaggio per ortaggi provenienti da fuori è un importante motivo per l'ampliamento. Hasler: «Senza la lavorazione di prodotti di terzi basterebbe un volume edilizio molto minore». Un'azienda di lavorazione

con questo orientamento interregionale non rappresenterebbe più un'attività tradizionalmente rurale, precisa Hasler: «Ne risulta in parte un problema simile come per le aziende industriali senza relazione diretta con la regione».

## «Capannoni artigianali senza relazione con il luogo alterano il paesaggio»

Effettivamente questi utilizzi disgiunti dalla realtà regionale rappresentano un problema centrale per la protezione

### Caratteristiche di Rathgeb Bio

Nome: Rathgeb Bio, costituito da tre aziende indipendenti:

- Rathgeb's Bioprodukte, coltivazione di verdura fresca, da magazzino e per la trasformazione
- BioFresh AG, coltivazione di verdure in serra
- Rathgeb BioLog AG, commercializzazione nonché magazzino, pulizia, imballaggio e fornitura
- Località: Unterstammheim ZH (Rathgeb's Bioprodukte e Rathgeb BioLog AG) nonché Tägerwil TG (BioFresh AG)

Altitudine sopra il mare: 420-450 m  
Superficie agricola utile: 155 ha di cui 5 ha coltivazione in serra

Rami produttivi: orticoltura. 60 specie di verdura; colture principali: carote e patate in campo aperto, pomodori e formentino in serra

Marchi: certificato Bio Suisse dal 1994  
Impiegati: nei periodi di punta fino a 170 collaboratori provenienti da diverse Nazioni di cui circa 70 occupati tutto l'anno

Canali di smercio: ditta di commercializzazione propria, Rathgeb BioLog AG rifornisce una sessantina di clienti. Dal 1993, quando sono stati costruiti due capannoni supplementari, Rathgeb Bio può rifornire direttamente i grandi distributori.

Sito internet: [www.rathgeb-bio.ch](http://www.rathgeb-bio.ch)



Tutti i dipendenti di Rathgeb bio nel marzo 2007



del paesaggio, come conferma Raimund Rodewald, direttore della Fondazione per la protezione del paesaggio svizzera. «Che si tratti di supermercati, di centri di servizi o di aziende industriali – queste costruzioni invadono sempre più gli spazi agricoli, la loro gestione tuttavia non ha niente a che vedere con il luogo concreto.» Ne risulta che il paesaggio dal Lago Lemano fino al Lago di Costanza è sempre più imbruttito da capannoni artigianali con rivestimento di alluminio e eternit. È proprio compito della protezione del paesaggio, impedire questa uniformazione. Anche l'aspetto della salute assume sempre maggiore importanza, dato che i luoghi poco attraenti hanno ricadute negative sull'umore. Rodewald: «La popolazione ha urgente bisogno di paesaggi intatti per lo svago e il rilassamento.»

I conflitti sono quindi programmati. Spesso la protezione del paesaggio viene affrettatamente spinta nel ruolo di guastafeste quando blocca dei promotori come Rathgeb. «Per noi non si tratta del singolo caso, ma della somma degli effetti degli interventi sul paesaggio» spiega Rodewald. Dall'agricoltura biologica si aspetta una sensibilità particolare per queste esigenze: «I bioagricoltori devono sentirsi in obbligo verso il paesaggio. Un'agricoltura biologica che si limita unicamente all'aspetto della produzione escludendo questioni relative al trasporto e al mantenimento del paesaggio non è sostenibile.»

### Compromesso sulla buona strada

È però incontestato che numerose aziende agricole devono lottare per la sopravvivenza. La tendenza, soprattutto per quanto riguarda importanti orticoltori va



Foto: Comune di Unterstammheim

La Stammertal si situa nell'estremo nord-est del Canton Zurigo. L'azienda Rathgeb Bio si trova appena al di fuori del margine a sinistra.

chiaramente nella direzione della concentrazione e della specializzazione: coloro che vogliono fornire ai grandi distributori se possibile ampliano l'azienda, si uniscono ad altri per formare delle comunità (di rami) aziendali e orientano l'assortimento alle esigenze dei grandi acquirenti. Le piccole aziende sviluppano nicchie redditizie e ottimizzano la vendita diretta (vendita in azienda, mercati settimanali, abbonamenti...). Le aziende medie finiscono sotto pressione e devono adeguarsi verso l'«alto» o verso il «basso».

Il numero di serre cresce. Gli orticoltori bio cercano di allungare la stagione. Inoltre i più elevati requisiti relativi alla qualità – non da ultimo alla qualità ottica – hanno portato a un trasferimento della coltivazione dal campo aperto o dai tunnel di plastica nelle serre. Determinate colture come per esempio i cetrioli e i pomodori possono essere prodotte solo in serra, almeno per quanto riguarda i grandi distributori.

«Ci rendiamo conto che la situazione è difficile per le aziende agricole», precisa Rodewald. Infatti è proprio su questa base che Pro Natura e Rathgeb Bio sono riusciti a intavolare una discussione. «Christian Rathgeb ci ha accolti nella sua azienda. In quell'occasione siamo riusciti ad accordarci sull'elaborazione di un progetto ridimensionato», racconta Andreas Hasler.

Saranno costruiti solo due capannoni che inoltre non saranno disposti trasversalmente rispetto alla direzione della valle. Con questo compromesso dovrebbe essere assicurata la permanenza di Rathgeb Bio nella Stammertal. Il progetto ridimensionato nel frattempo è stato approvato anche dalla commissione per la protezione della natura e del paesaggio che in una perizia ora parla solo di un «leggero pregiudizio». Rathgeb non vuole prendere posizione in merito finché il procedimento non sarà definitivamente concluso ma «tutti gli interessati sono sulla buona rotta».

Elias Kopf



Foto: Rathgeb Bio

Centro aziendale di Rathgeb Bio a Unterstammheim nella Stammertal Raccolta delle cipolle

# Castrazione come soluzione intermedia

La Gemma in avvenire vuole puntare sull'ingrasso di verri. Tutti e tre i metodi di castrazione conformi alla legge sono accettati fino a quando potranno essere impiegati nella pratica i nasi elettronici per il riconoscimento dell'odore di verro, l'Ordinanza Bio tuttavia esclude l'immunocastrazione.

**Domanda:** Ho letto che l'immunocastrazione sarà permessa nelle aziende Bio Suisse. Ho dimenticato di far castrare per tempo alcuni verri. Posso applicare l'immunocastrazione nella mia azienda Gemma?

» Risposta: No. L'Ordinanza Bio vieta l'immunocastrazione, perciò anche Bio Suisse non può permetterla. Il consiglio direttivo Bio Suisse persegue l'obiettivo dell'ingrasso di verri. Fino al raggiungimento di questo obiettivo, il consiglio direttivo non vorrebbe vietare nessuno dei tre metodi conformi alla legge per la castrazione indolore dei lattinzoli; si tratta di: gas anestetico (costoso), anestesia totale mediante iniezione (controverso), immunocastrazione (controverso). Bio Suisse invita la ricerca e l'economia a stanziare i necessari investimenti affinché i nasi elettronici capaci di rilevare l'odore di verro già sperimentati in laboratorio diventino al più presto idonei all'impiego pratico. Dovrebbe far macellare i suoi verri da un macellaio. Con la prova di cottura potrà verificare se gli animali presentano o meno il tipico odore e procedere alla trasformazione.

Giusta l'ordinanza sulla protezione degli animali a partire da gennaio 2010 la castrazione dolorosa dei lattinzoli non sarà più ammessa. Per Bio Suisse il tema è oltremodo delicato e complesso poiché esistono diversi conflitti tra mezzi e obiettivi. Viene messa in primo piano la protezione degli animali, la produzione naturale o la praticabilità per piccole o grandi aziende? Come saranno fissate le priorità? Non esiste una soluzione in grado di soddisfare tutte le esigenze. Con l'obiettivo dell'ingrasso di verri Bio Suisse pone però al centro il metodo più rispettoso degli animali.

## Commercializzazione con la Gemma integrale

**Domanda:** Sono al secondo anno di conversione e produco formaggio con il latte delle nostre capre. Ho appreso che vi è una modifica della

commercializzazione a partire dal terzo anno, è vero?

» Risposta: Sì. Le direttive Bio Suisse (articolo 4.1.4) presentano una lieve differenza rispetto all'Ordinanza Bio: giusta Bio Suisse le aziende in conversione possono commercializzare i prodotti di animali da reddito consumatori di foraggio grezzo con la Gemma integrale solo a partire dal 1° maggio del terzo anno. Giusta l'Ordinanza Bio invece tutti i prodotti possono essere venduti come prodotti bio a partire dal 1° gennaio del terzo anno. A grande maggioranza l'AD Bio Suisse nella primavera 2008 ha deciso di semplificare l'attuazione sopprimendo le inutili differenze. A partire dal 2009 tutti i prodotti, vale a dire prodotti vegetali raccolti come pure i prodotti animali (compresi i prodotti di animali da reddito consumatori di foraggio grezzo) possono essere commercializzati con la Gemma integrale a partire dal 1° gennaio del terzo anno.

## Apicoltura e fuoco batterico

**Domanda:** Nelle vicinanze del mio apiario si trova un frutteto convenzionale. Che

cosa devo intraprendere se il gestore del frutteto ha impiegato streptomina?

» Risposta: Raccomandiamo a tutti gli apicoltori il cui apiario si trova nelle vicinanze di un frutteto convenzionale di mettersi in contatto con il gestore e di informarsi in merito a un eventuale impiego di streptomina.

- Informazioni relative ai Comuni in cui in linea di massima è permesso l'impiego di streptomina sono ottenibili sul sito [www.fuocobatterico.ch](http://www.fuocobatterico.ch), nella rivista Schweizerische Bienenzeitung 04/08 o presso il Comune.
- Informazioni se è stata impiegata streptomina sono ottenibili sul sito [www.fuocobatterico.ch](http://www.fuocobatterico.ch), presso il Comune o direttamente presso il frutticoltore.



Beatrice Scheurer-Moser,  
Bio Suisse

## Streptomina nel miele

A causa del rischio di residui, il miele di apiari situati nel raggio di tre chilometri dal luogo d'impiego di streptomina va analizzato per appurarne la presenza. Il prelievo di campioni e le analisi del miele sono organizzati dai rispettivi Cantoni che se ne assumono le spese. È previsto che il prelievo dei campioni competa ai controllori del miele delle sezioni. Non tutti i Cantoni tuttavia gestiscono il procedimento allo stesso modo. Alcuni Cantoni intendono scrivere direttamente agli apicoltori interessati. Gli apicoltori possono anche informarsi presso i laboratori cantonali (indirizzi nella rivista Schweizerische Bienenzeitung 04/08) o sul sito [www.kantonschemiker.ch](http://www.kantonschemiker.ch) – anche in italiano) in merito allo svolgimento del prelievo di campioni e delle analisi nel proprio Cantone.

Se il miele contiene un residuo di streptomina superiore a 0,01 milligrammi per chilo di miele non può più essere venduto. L'addetto al controllo del miele si occupa del ritiro del miele contaminato. In seguito l'associazione Verein deutschweizerischer und rätoromanischer Bienenfreunde (VDRB) ritira il miele e lo deposita fino alla distruzione. L'Associazione svizzera frutta si è detta disposta a ritirare il miele con una concentrazione di residui di streptomina superiore al limite. L'apicoltore interessato almeno non dovrà subire danni finanziari.

Ulteriori informazioni sono contenute nel promemoria «Streptomycin-Einsatz – Information für Knospe-Imker» (solo in tedesco) sul sito internet [www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch), documentazione.

bsm

## Sempre più regioni senza OGM

Un numero crescente di contadini e di regioni si oppone all'importazione e alla coltivazione di piante geneticamente modificate come per esempio il mais. A livello mondiale si tratta di un fenomeno in aumento il fatto che regioni, comuni o associazioni di contadini si dichiarano «regioni senza OGM», spiega Annemarie Volling, scienziata dell'ambiente, della Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft (AbL) con sede a Hamm in Germania. Fanno parte di queste regioni lo Spreewald in Germania, la Toscana in Italia, Kerala in India e Hokkaido in Giappone. Solo in Europa esistono già 4678 regioni senza OGM. «La maggior parte dei consumatori in tutto il mondo è contraria ad alimenti geneticamente modificati» ha spiegato Volling in occasione di un vertice alternativo alle conferenze ONU sulla biodiversità e la sicurezza a Bonn.

LID/DPA

## Tribunale: «Il miele OGM non è commerciabile»

Il 30 maggio scorso il tribunale amministrativo di Augsburg ha stabilito che il miele contenente polline del mais geneticamente modificato MON 810 non è commerciabile. Secondo il giudice la coltivazione di MON 810 rappresenta un notevole pregiudizio per l'apicoltore Bablok poiché non può vendere questo miele. Tracce anche minime del polline comportano la non commerciabilità poiché il mais OGM non è ammesso come derrata alimentare.

Secondo il tribunale tuttavia l'apicoltore non ha diritto alla tutela nei confronti del coltivatore. L'apicoltore Bablok voleva ottenere dal tribunale che il coltivatore impedisca con misure adeguate che le sue api non portino nell'alveare polline del mais geneticamente modificato (p. es. tagliando lo stocco o raccogliendo prima della fioritura). Secondo il tribunale l'apicoltore potrebbe portare le sue api altrove durante la fioritura del mais.

Il tribunale tuttavia fa notare che l'apicoltore può far valere diritti di risarcimento nei confronti del coltivatore. Il giudice conviene con l'apicoltore che un ampliamento della coltivazione del mais OGM lo porrebbe davanti a un problema irrisolvibile. La sentenza tuttavia concerne unicamente questo singolo caso nel 2008.

«Questa decisione evidenzia come l'agrotecnologia basata sull'ingegneria genetica colpisca l'apicoltura nel cuore. Non è giusto che gli apicoltori o gli agricoltori che coltivano questo mais debbano pagare i deficit di ammissione di cui Monsanto deve rispondere» spiega Thomas Radetzki, rappresentante dell'associazione che sostiene l'apicoltore querelante.

L'apicoltore Bablok non si preoccupa solo per i propri problemi economici: «Se il legislatore continua a non adottare misure per proteggere l'apicoltura, l'ampliamento della coltivazione di mais OGM porterà a paesaggi senza api. La conseguenza sarà una mancata impollinazione degli alberi da frutto e di altre piante coltivate e un impoverimento della biodiversità per quanto concerne le piante selvatiche. È incomprensibile che lo Stato protegga spudoratamente la compagnia multinazionale di sementi Monsanto ma pianti in asso gli apicoltori, i contadini e i consumatori indigeni e sacrifichi interessi fondamentali legati alla protezione della natura. Noi comunque continueremo a combattere, anche in tribunale, per i nostri diritti».

[www.bienen-gentechnik.de](http://www.bienen-gentechnik.de)

## La Gemma Bio-Swissness

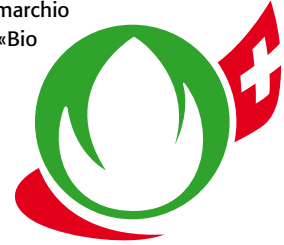
Eccola, la nuova Gemma con la croce svizzera. Giusta la decisione dell'assemblea dei delegati primaverile, i prodotti indigeni Gemma (almeno il 90 per cento di materie prime Gemma svizzere) sono contrassegnati con questo marchio

di qualità. La scritta «Bio Suisse» appare ora sotto la Gemma. Si vuole con ciò sottolineare maggiormente la provenienza svizzera. La Gemma

con la croce svizzera diventa

**BIO SUISSE**

anche il nuovo logo dell'associazione. I prodotti Gemma con meno del 90 per cento di materie prime indigene sono contrassegnati come finora con una Gemma e la scritta «Bio» (senza «Suisse» e senza la croce svizzera).



## Misteriosa moria di api

Come in Germania, anche in Svizzera circa il 30 per cento delle api non ha sopravvissuto all'inverno. Una delle cause della moria delle api potrebbe essere la varroa comparsa nel 1985. «Non si sa ancora con precisione che cosa uccide le api», spiega Peter Gallmann, responsabile del centro per la ricerca sulle api presso l'Istituto di ricerca Agroscope Liebefeld-Posieux ALP in un'intervista con il settimanale della Migros.

Nel 1985, quando è comparsa la varroa, nella Svizzera tedesca vi erano 240'000 colonie di api, oggi ne sono rimaste solo 113'000. Numerosi apicoltori frustrati abbandonano l'apicoltura. Secondo Gallmann si suppone che la varroa favorisca ulteriormente l'aumento e la diffusione delle malattie delle api. In Germania sono considerate possibili cause per la moria delle api anche i prodotti fitosanitari.

L'associazione Verein Deutschweizer und Rätomanischer Bienenfreunde (VDRB) è allarmata per il possibile nesso fra la moria di api in Germania e gli insetticidi impiegati nella coltivazione di granoturco.

Le colonie in Svizzera sarebbero già fortemente in pericolo anche senza questa minaccia, scrive VDRB in un comunicato stampa. L'ammissione degli insetticidi in questione andrebbe pertanto immediatamente sospesa anche in Svizzera finché saranno a disposizione i necessari risultati delle analisi.

LID



## Libero scambio: ecologia perdente

In merito all'articolo «Classe piuttosto che massa: Bio Suisse auspica una strategia di qualità» bioattualità no. 3, aprile 08

» Innanzitutto dovremmo porci la seguente domanda: chi approfitta del libero scambio? Il commercio!

Anche Bio Suisse approfitta del commercio! E i contadini? Come e perché dovrebbero approfittare i contadini? Markus Arbenz scrive nel suo rapporto: «Per questo serve uno Stato che pensi in modo strategico alle esigenze degli imprenditori agricoli...». Ce l'abbiamo noi uno Stato che pensa alle esigenze dell'agricoltura? Negli ultimi tempi mi sembra di aver capito che noi agricoltori svizzeri per lo Stato siamo solo un fardello che pian pianino va razionalizzato! Il maggior perdente però è l'ecologia – che in agricoltura biologica in fondo vorremmo promuovere!

La pressione sui prezzi obbliga le aziende a ingrandirsi. Più l'azienda e le macchine sono grandi, più occorre lavorare anche se le condizioni del suolo sono poco favorevoli. Dal punto di vista ecologico

sarebbe ragionevole una produzione biologica e una commercializzazione regionale! Solo questo a lungo termine ha un senso!  
Peter Hilfiker, Strengelbach AG

## Marketing dilettantesco regala il margine

In merito al tema prezzo del latte e sciope-ro del latte

» Siano ringraziati i coraggiosi agricoltori che hanno aderito allo sciope-ro del latte. Ci hanno mostrato come uno dei più pregiati e più sani alimenti, il latte, in Svizzera è commercializzato nel peggior modo possibile. Coloro che in negozio acquistano un litro di latte per un franco e cinquanta spesso pensano che sia caro. Senza batter ciglio le stesse persone però per la stessa quantità spendono un multiplo per una bevanda praticamente senza valore e problematica dal punto di vista della salute, per esempio Fr. 2.50 per la Coca Cola o addirittura Fr. 10.— al litro per Red Bull. Con un marketing dilettantesco e una lotta insensata per i prezzi si regalano i margini.

Hansuli Huber, Altikon ZH

## IMPRESSUM

bioattualità



anno 17

**Pubblicazione** 10 volte all'anno (all'inizio di ogni mese, salvo agosto e gennaio); durata dell'abbonamento un anno civile, disdetta per la fine di dicembre.

**Destinatari** aziende di produzione e di trasformazione Bio Suisse.

**Editore** FiBL, Istituto di ricerca sull'agricoltura biologica, Ackerstrasse, casella postale, 5070 Frick, telefono +41 (0)62 865 72 72, fax +41 (0)62 865 72 73, www.fibl.org.

**BIO SUISSE** (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), Margarethenstrasse 87, 4053 Basel, telefono +41 (0)61 385 96 10, fax +41 (0)61 385 96 11, www.bio-suisse.ch.

**Redazione** Alfred Schädli, Markus Bär, Thomas Alföldi (FiBL); Jacqueline Forster, Christian Voegeli (Bio Suisse); bioaktuell@fibl.org.

**Traduzione** Regula van den Berge, 6648 Minusio.

**Layout** Daniel Gorba

**Stampa** Brogle Druck SA, casella postale, 5073 Gipf-Oberfrick, telefono +41 (0) 62 865 10 30.

**Inserzione** Nicole Rölli, FiBL, casella postale, 5070 Frick, telefono 062 865 72 04, fax 062 865 72 73, e-mail nicole.roelli@fibl.org

AZB  
CH-5070 Frick

PP Journal  
CH-5070 Frick

Si prega di notificare ogni cambiamento d'indirizzo



**Mühle Rytz AG**

Agrarhandel und Bioprodukte

Il vostro partner BIO

### Iso-vitmin<sup>®</sup>

Sale minerale per aziende BIO

- 8732 Universal Natura, perlato equilibrato
- 8733 Universal Natura, granulato equilibrato
- 8735 Magvit Natura, con 12 % Magnesio
- 8736 Calphomag Natura, perlato, ricco in Fosforo

### Secchi e blocchi da leccare

- 8738 Secchi da leccare Natura, con 6% Magnesio
- 8720 Blocco da leccare, con 70mg/kg Selenio
- 8721 Blocco da leccare, 17 % Calcio, 6 % Fosforo

Mühle Rytz AG, 3206 Biberen  
Tel. 031 754 50 00, mail@muehlerytz.ch  
www.muehlerytz.ch

Il vostro  
consulente ticinese  
Lorenzo Frigerio  
6986 Novaggio  
079 623 06 22



PROVIMI KLIBA

